

Kartoffeldeller

Opskrift til 16 styks

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g kartoffel
- 150 g gulerødder (3 styks)
- 55 g parmesan
- 2 æg
- 60 g rasp
- 1 skalotteløg eller almindelig løg
- 1 tsk. salt og lidt peber (undlades hvis du laver dem til baby)

Sådan gør du

1. Rengør kartofler og gulerødder og skær dem i mindre stykker
2. Fyld en gryde op med vand og kog kartofler og gulerødder heri i 10-15 minutters tid til de er møre. Hæld derefter vandet fra
3. I en food processor, minihakker eller blender kommer du de kogte gulerødder og kartofler, samt parmesan, æg, rasp, det pillede og halverede løg (så blenderen kan tage det) og salt og peber. Blend det hele rundt
4. Steg på en pande med rigeligt olie nogle minutter på hver side, til de er godt sprøde.